



CURSO NUEVOS ALIMENTOS: ALIMENTOS FUNCIONALES

Inicio: 17 de octubre

Duración y Cronograma

- Carga horaria: 25 horas
- Fecha de inicio: 17 de octubre
- Finalización: 12 de diciembre

Clases los viernes y miércoles (a partir del 19/11) de 18,30 a 20,30 hs

Metodología y Evaluación:

Los cursos se dictan de forma virtual, con clases sincrónicas directamente con los docentes. Con una participación activa entre el alumnado y los docentes a través de clases magistrales, estudios de casos y lecturas de informes y artículos relacionados con la materia.

Cada curso tiene una rigurosa evaluación al finalizar el mismo, que se realiza también de forma virtual, con un cuestionario tipo test, además de la evaluación continua que se realiza a los alumnos con las actividades durante el curso.

Certificación: Doble certificación, por la Universidad de La Laguna y por IBEP

Curso que permite acreditarse electrónicamente en la cartera digital de <https://europass.europa.eu/es> (registro de CV para el espacio europeo)

Precio y formas de pago

Costo del Curso: 15.000 pesos + matrícula de 1.500 pesos

Modalidades de pago:

Contado: Al inicio del curso, no se paga matrícula

Financiado: Matrícula inicial + tres cuotas de 5.000 cada una

PROGRAMA ACADÉMICO	
Resultados del aprendizaje	
1. Explicar la importancia de la alimentación en la salud, integrando conocimientos científicos actualizados sobre nutrición y su impacto en la prevención de enfermedades crónicas. 2. Analizar las características y beneficios de los nuevos alimentos, incluyendo los funcionales, para diferenciar sus propiedades y aplicaciones en la dieta. 3. Evaluar cómo los alimentos funcionales y otros nutrientes clave contribuyen a la prevención de enfermedades, relacionando su consumo con evidencia científica en salud pública. 4. Interpretar críticamente el etiquetado nutricional (como los octógonos de advertencia), evaluando su utilidad para la toma de decisiones informadas en la selección de alimentos saludables. 5. Examinar la evidencia científica sobre probióticos, prebióticos y fibras, relacionando su impacto en la microflora intestinal y su papel en la prevención de enfermedades metabólicas e inflamatorias.	
Programa	
Los super alimentos y el mito de alimentos mágicos. • Alimentos Ultra procesados • Etiquetado: experiencia con octógonos. Uso informativo a la población • Fiabilidad de la información • Nuevos alimentos. • Introducción a los alimentos funcionales. • Tipos de alimentos funcionales. • Dianas metabólicas. • Microflora y probióticos. • Prebióticos y fibras. • Fitoesteroles y otros funcionales grasos. • Proteínas y péptidos funcionales. Hipertensión.	

DOCENTES:

Mónica Bertacchi Pepe

Dra. en Medicina y Tecnología Veterinaria (UDELAR)
PhD por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV)
Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos (UPV)

María Paula Guastavino

Formación Académica: Licenciada en Nutrición (UBA) y Magíster en Educación (IUHI). Buenos Aires Argentina. Experiencia Docente: Ex profesora Titular de Nutrición Clínica y Evaluación Nutricional en la Universidad del Salvador (Argentina). Desempeño profesional actual: Nutricionista Clínica en MP (Seguro Médico Privado) en Montevideo, Uruguay. Enfoque Profesional: Integración de la práctica clínica con métodos pedagógicos basados en la evidencia científica.

Sonia Dergazarian

Nutricionista egresada de UDELAR en 1979. Homologada a Lic en Nutrición - 2004
Posgrado en Gestión de Servicios de Salud UDELAR 2006. Especialista en Nutrición en Enfermedades Crónicas No Trasmisibles UDELAR Escuela de Nutrición 2013. Especialista en “Gerencia de Servicios de Alimentación Colectiva, UDELAR Escuela de Nutrición 2022

Beatriz Rodríguez Galdón.

Coordinadora del curso. Profesora Contratada Doctor en el Área de Nutrición y Bromatología de la ULL. Licenciada en Biología y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ULL). Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ULL). Master Universitario en Seguridad y Calidad de los Alimentos (ULL).

Rubén Barroso Martínez. Estudiante doctorado de la ULL. Graduado en Gastronomía y Artes Culinarias por el Basque Culinary Center (Universidad de Mondragón). Master en Nuevos Alimentos (Universidad Autónoma de Madrid). Investigador predoctoral FPU.

Elena Ramos Trujillo.

Profesora Sustituta en el Área de Nutrición y Bromatología de la ULL. Licenciada en Biología (ULL). Doctora en Biología (ULL).